



おいしいお料理レシピ

高橋和子

●スチームケーキ

セルクル (6cm)

〈材 料〉丸セルクル (小) 10ヶ分

(セルクルのない人はカップケーキの型にグラシン紙8号を入れて流して下さい。)

- ・ショートニング 50g
- ・バター 30g
- ・砂糖 120g
- ・塩 0.5g
- ・卵 (全卵) 室温 80g
- ・牛乳 (室温) 35cc
- ・焼酎 (風味付け) 5g
- ・B・E 少々 (1~2滴)
- ・薄力粉 100g
- ・B・P (蒸し用) 3g
- ・重曹 1.5g

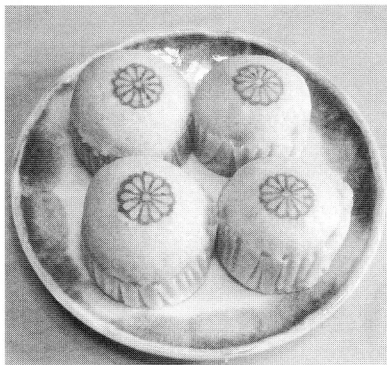
} 合わせておきます。

} 3回ふるう。
} (蒸し用のB・Pのない人は
} イスパタでもよい。それも
} なければ焼き用でもよい。)

〈作り方〉

- ①ショートニングとバターを室温にしてクリーム状にする。
- ②砂糖と塩を加えて良く混ぜる。
- ③卵をほぐして少しずつ加えて混ぜる。
- ④牛乳、焼酎、B・Eを合わせたものを少しずつ加える。
- ⑤粉類を加える。粉気がなくなるまで混ぜる。
- ⑥絞り袋に入れて、型に流し、蒸し器で蒸す。

強火で10分、カップ型は15分。
出来上がりは竹串を刺して何もついてこなければよい。



スチームケーキ

●黒ごまとチョコレート入り蒸しパン

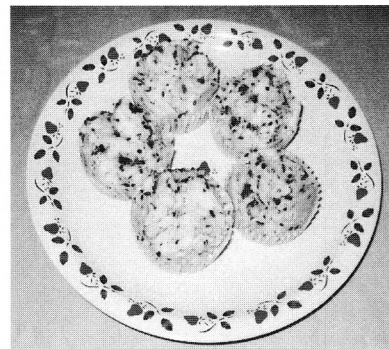
甘味が足りない人は少しプラスしましょう。

〈材 料〉7~8個

- { 薄力粉 200g
- { B・P 大1
- ・牛乳 200cc
- ・粉砂糖 30g
- ・サラダ油 大2
- ・黒ごま 大2
- ・チョコレート (刻んだもの) 大1
- ・バター

〈作り方〉

- ①ボールに牛乳、粉砂糖、サラダ油を入れて混ぜ、粉を加え混ぜる。
- ②黒ごま、チョコも加え、ゴムベラでサクッと混ぜる。
- ③バターを塗った型に生地を八分目まで流し、蒸し器で強火で約15分蒸す。
竹串を刺して、生地がついてこなければ出来上がり。



黒ごまとチョコレート入り蒸しパン

高橋和子お菓子教室 TEL 055-931-2515

<p>三段</p> <p>植村鈴香 (一般)</p> <p>青山美駒 (静岡長田南中三年)</p> <p>石橋光成 (静岡森下小三年)</p> <p>勝又将太 (御殿場高根小六年)</p> <p>杉山希美佳 (熱海第二小五年)</p> <p>山下真帆 (浜松内野小六年)</p> <p>山田純花 (浜松赤佐小六年)</p> <p>大石百恵 (浜松北浜北小五年)</p> <p>中村映理 (浜松神久呂小六年)</p> <p>生熊住帆 (浜松積志小六年)</p> <p>富田菜桜 (浜松葵西小六年)</p> <p>小杉佳子 (浜松有玉小六年)</p> <p>大場菜奈未 (富士吉永第二小六年)</p>	<p>四段</p> <p>水谷久美 (一般)</p> <p>鈴木華奈 (浜松積志小六年)</p> <p>伊藤華奈 (浜松積志小六年)</p> <p>鈴木菜巳 (浜松神久呂小六年)</p> <p>桂小雪 (浜松葵西小六年)</p> <p>鈴木菜都美 (浜松積志小六年)</p> <p>大場菜々花 (静岡西豊田小六年)</p> <p>山本葵 (浜松新津中二年)</p> <p>黒沼隼人 (浜松大平台小六年)</p>	<p>五段</p> <p>根木稔郎 (県立浜松商業高一年)</p> <p>小澤一樹 (磐田南都中二年)</p>	<p>六段</p> <p>根木稔郎 (県立浜松商業高一年)</p>	<p>九段</p> <p>小澤一樹 (磐田南都中二年)</p>	<p>◎第三四八回 珠算検定試験</p>	<p>昇段者氏名</p>	<p>◎お悔やみ申し上げます</p> <p>内山 富人 先生 (北遠地区) 実父様</p> <p>高橋 孝 先生 (浜松地区) ご本人様</p> <p>太田 芳子 先生 (中遠地区) ご主人様</p>	<p>総務・厚生だより</p>
--	---	---	-----------------------------------	---------------------------------	----------------------	--------------	--	-----------------